

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

TARTELETTES FLEUR DE TUNIS



PÂTE SUCRÉE AMANDES

Beurre à température ambiante.....	125 g
Sucre glace.....	80 g
Poudre d'amande	25 g
Sel.....	1 g
Œufs à température ambiante	50 g
Farine blanche T55.....	225 g
Jaune d'œufs	20 g
Crème entière.....	5 g

Dans la cuve du robot pâtissier, à l'aide de la feuille, **crémér** le beurre et le sucre glace. Si le beurre est froid, **l'assouplir** avant d'incorporer le sucre glace.

Lorsque le mélange est homogène, **ajouter** la poudre d'amande et le sel.

Verser ensuite les œufs dans le mélange. S'ils sortent du frigo, les **verser** en filet tout en continuant à mélanger afin d'éviter que le froid fasse figer le beurre et qu'il fasse des grumeaux.

Ajouter la farine en une fois et **donner** quelques tours de robot. Le mélange doit être aggloméré, mais pas homogène.

Verser la pâte sur un plan de travail fariné et la **fraser** pour lui donner sa texture finale.

Étaler la pâte grossièrement en forme de cercle.

Emballer la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au moins 1h au frigo.

Abaisser la pâte à 2mm d'épaisseur.

Détailler 8 formes oblongues de la taille des cercles à tartelette.

Détailler 8 bandes dont la longueur est égale à la circonférence des cercles à tartelette, et légèrement plus larges que leur hauteur.

Disposer les bandes de pâte à l'intérieur des cercles bien beurrés et **lisser** la jointure.

Ajouter les fonds de pâte. **Souder** le tout en exerçant une légère pression sur la pâte avec les doigts.

S'assurer que tout est bien soudé et que le fond forme un angle droit avec le bord.

Laisser de nouveau reposer les cercles au frigo le temps que la pâte soit froide (ou une quinzaine de minute au congélateur).

Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante.

Couper le surplus de pâte à l'aide d'un couteau d'office.

Enfourner les fonds sur une plaque et un tapis perforés (et donc sans bille de céramique !) pour 10 à 15 minutes de pré-cuisson.

Sortir les fonds du four et les **laisser refroidir** 5 minutes avant d'ôter les cercles.

Mélanger la crème et le jaune de la dorure.

Appliquer la dorure au pinceau sur l'intérieur et l'extérieur de tous les fonds de tarte.

Les **enfourner** de nouveau 5 minutes à 150°C, en mode chaleur tournante. Cette dorure va permettre d'imperméabiliser les tartelettes et de leur donner une jolie couleur dorée. **Laisser refroidir** les fonds de tarte.

CRÈME D'AMANDE AU CITRON ET À LA FLEUR D'ORANGER

Beurre à température ambiante.....	40 g
Sucre.....	40 g
Poudre d'amande	40 g
Œufs à température ambiante	40 g
Citron jaune bio	1
Eau de fleur d'oranger NOROHY	QS

Au batteur muni de la feuille ou dans un saladier avec une spatule, **crémér** le beurre et le sucre à petite vitesse sans faire foisonner le mélange.

Ajouter la poudre d'amandes en une fois.

Terminer par l'œuf en filet tout en continuant le mélange.

Cesser dès que le mélange est homogène.

Réserver la crème d'amande au frais, filmée au contact, jusqu'à utilisation.

La crème d'amandes se congèle très bien. Vous pouvez en faire en grande quantité et en décongeler une partie lorsque vous en avez besoin.

Pocher environ 15 g de crème d'amande par fond de tarte et **ajouter** quelques zestes de citron râpés.

Enfourner les fonds 15 minutes à 150°C, mode chaleur tournante.

Laisser refroidir et puncher un peu d'eau de fleur d'oranger **NOROHY** à l'aide d'un pinceau.

CONFIT CITRON JAUNE

Jus de citron jaune	100g
Sucre.....	40 g
Pectine NH.....	5 g

Faire chauffer le jus de citron avec environ 20 g de sucre.

Mélanger le sucre restant et la pectine.

Une fois le jus de citron à environ 50°C, **ajouter** hors feu le mélange sucre pectine et bien mélanger au fouet.

Porter le tout à ébullition.

Filmer au contact et **réserver** au frais jusqu'à utilisation.

CRÈMEUX CITRON VERT ET HUILE D'OLIVE

Jus de citron vert	85 g
Tranches de zestes de citron vert bio à l'économe	2
Sucre.....	10 g
Œufs.....	100 g
Masse gélatine	0,5 g
Beurre.....	55 g
Huile d'olive	50 g

Hydrater la gélatine.

Ôter les zestes des citrons verts à l'aide d'un économe en faisant attention de ne pas trop emporter de ziste (la peau blanche). C'est le ziste qui contient le plus d'amertume.

Presser le jus.

Mélanger les oeufs, le sucre, le jus de citron et les zestes.

Chauffer le tout dans une casserole jusqu'à atteindre la première ébullition.

Chinoiser afin d'ôter les zestes.

Ajouter la gélatine essorée, puis le beurre et l'huile d'olive. Bien **émulsionner** à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver le crémeux au frais, filmé au contact.

GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

Lait entier 135 g

Fécule de pomme de terre..... 4 g

Crème 35% 75 g

Chocolat Ivoire **VALRHONA** 90 g

Eau de fleur d'oranger **NOROHY**..... 10 g

Gélatine..... 1,5 g

Hydrater la gélatine.

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre.

Chauffer le reste du lait à 85-90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.

Remettre le tout dans la casserole et **porter à ébullition**

Ajouter la masse gélatine.

Émulsionner à la maryse et **verser** sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer.

Ajouter la crème froide et l'eau de fleur d'oranger **NOROHY**.

Mixer de nouveau.

Filmer au contact.

Laisser cristalliser 12h au frais minimum.

MONTAGE

Détendre le crémeux citron vert au fouet.

Garnir les fonds de tartelette à ras bord de crémeux et **lisser** à l'aide d'une petite palette couder.

Réserver 15 minutes au congélateur afin de raffermir le crémeux.

Monter la ganache montée au bec d'oiseau dans un robot muni d'un fouet ou à l'aide d'un batteur à main.

Disposer la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille unie de 10 ou 12.

Pocher en quinconce 10 petites pointes de ganache montée sur chaque tartelette.

Creuser 4 puits dans les pointes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne légèrement chaude. Bien **nettoyer** la cuillère dans de l'eau chaude entre 2 puits.

Détendre le confit à l'aide d'un fouet.

Disposer le confit citron dans les puits.

Décorer les tartelettes à votre guise (dés de citrons confits, pensées jaunes, etc.).

Réserver au frais jusqu'à dégustation.

